

# LIMONCELLO 1

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di limoni verdi
- 700 g di zucchero
- 100 cl di acqua
- 100 cl di alcool per alimenti da 90 gradi

Tagliare le bucce dei limoni senza asportare la polpa interna, metterle dentro ad un recipiente insieme all'alcool, lo zucchero e l'acqua, scaldare l'acqua a sufficienza per far sciogliere lo zucchero, dopo aver fatto freddare il tutto mettete a riporre il recipiente al riparo dal sole per circa 10 giorni coperto da uno straccio dopo di che passate il tutto con un filtro (anche scottex va bene) travasate il tutto in due bottiglie e servite ben freddo.